



Universidad Nacional de Salta  
**FACULTAD DE INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA  
T.E. (0387) 4255420  
REPUBLICA ARGENTINA  
E-mail: info@unsa.edu.ar

"2024 - 30 años de la consagración de la  
autonomía universitaria y 75 años de la  
gratuidad de la Universidad"

SALTA, **23 SEP 2024**

Expediente Nº 14.008/2023

Nº. **242**

VISTO las actuaciones contenidas en el Expte. Nº 14.008/2023, en el que recayera la Resolución FI Nº 0033-CD-2023, por la cual se autoriza el dictado del Curso Complementario Optativo denominado "Legislación Alimentaria: Código Alimentario Argentino - Etiquetado Frontal", a cargo de la Esp. Ing. Claudia Marcela TAPIA y de la Dra. Lic. Ana Paula OLIVARES LA MADRID, destinado a estudiantes de Ingeniería Química que hayan aprobado la asignatura "Química Orgánica", y

CONSIDERANDO:

Que por Nota Nº 1124/24 la Esp. Ing. TAPIA y la Dra. Lic. OLIVARES LA MADRID solicitan, por un lado, autorización para el redictado del Curso y para la incorporación de la Lic. María Paula BRIONES al cuerpo docente y, por otro, la aprobación de las modificaciones realizadas en el contenido de las unidades del programa.

Que en la propuesta del Curso se especifican claramente los destinatarios y las condiciones de conocimientos previos que éstos deben cumplir; los objetivos generales; la metodología a emplear; los contenidos a abordar; los recursos didácticos a utilizar y la Bibliografía de consulta.

Que también se incluye, en la presentación, el cronograma de clases; la modalidad de evaluación; la documentación y cualquier otro elemento a disposición de los cursantes, así como una propuesta de treinta (30) horas a acreditar para los alumnos que aprueben el curso.

Que la Comisión Interna de Adscripciones, Reglamentos y Cursos Complementarios Optativos de la Escuela de Ingeniería Química, avala el dictado del Curso y aconseja la asignación de treinta (30) horas con evaluación, como CURSO COMPLEMENTARIO OPTATIVO, en favor de los alumnos que cumplan con las condiciones de aprobación.

Que la Escuela de Ingeniería Química hace suyo dicho despacho.



Universidad Nacional de Salta  
**FACULTAD DE INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA  
T.E. (0387) 4255420  
REPUBLICA ARGENTINA  
E-mail: info@unsa.edu.ar

"2024 - 30 años de la consagración de la  
autonomía universitaria y 75 años de la  
gratuidad de la Universidad"

Expediente Nº 14.008/2023

Por ello y de acuerdo con lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho Nº 147/2024,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA

(en su XI Sesión Ordinaria, celebrada el 14 de agosto de 2024)

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Autorizar el dictado de la nueva edición del CURSO COMPLEMENTARIO OPTATIVO denominado "Legislación Alimentaria: Código Alimentario Argentino - Etiquetado Frontal", a cargo de la Esp. Ing. Claudia Marcela TAPIA, de la Dra. Lic. Ana Paula OLIVARES LA MADRID y de la Lic. María Paula BRIONES, cuya realización se estima entre el 12 y el 19 agosto de 2024, con las especificaciones que se detallan en el Anexo de la presente Resolución, destinado a estudiantes de Ingeniería Química que hayan aprobado la asignatura "Química Orgánica".

ARTÍCULO 2º.- Otorgar a los estudiantes de Ingeniería Química que –acreditando las condiciones de admisibilidad- aprueben el Curso cuya autorización se dispone por el artículo anterior, treinta (30) horas, con evaluación, para el Requisito Curricular CURSOS COMPLEMENTARIOS OPTATIVOS.

ARTÍCULO 3º.- Publicar, comunicar a las Secretarías Académica y de Planificación y Gestión Institucional de la Facultad; a la Esp. Ing. Claudia Marcela TAPIA, a la Dra. Lic. Ana Paula OLIVARES LA MADRID y a la Lic. María Paula BRIONES; a la Escuela de Ingeniería Química; al Centro de Estudiantes de Ingeniería; a la Dirección General Administrativa Académica y girar a la Dirección de Alumnos para su toma de razón y demás efectos.

FMF

RESOLUCIÓN FI Nº 242-CD-2024

  
Ing. JORGE ROMUALDO BERKHAN  
SECRETARIO ACADEMICO  
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

  
Ing. HECTOR RAUL CASADO  
DECANO  
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

N° 242

**CURSO COMPLEMENTARIO OPTATIVO****TÍTULO: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO- ETIQUETADO FRONTAL****RESPONSABLES DEL CURSO:**

Esp. Ing. Claudia Marcela Tapia

Lic. Maria Paula Briones

Dra. Lic. Ana Paula Olivares La Madrid

**CARRERA A QUE ESTÁ DESTINADO:** Ingeniería Química**REQUISITOS DE LOS ALUMNOS PARA EL CURSADO**

Los alumnos interesados en realizar el curso deben tener aprobadas las asignatura Química Orgánica y de otras carreras que cumplimenten con los conocimientos previos establecidos para este curso.

**CUPO MÁXIMO:** 30 (treinta) alumnos

**Material necesario:** Se ofrecerá a los alumnos un enlace drive para que tengan acceso al material teórico-práctico y bibliografía utilizada para el desarrollo del curso.

**Objetivos Generales**

1. Reconocer la estructura del Código Alimentario Argentino,
2. Identificar conceptos esenciales, ámbito de aplicación y clasificación de los capítulos del Código citado
3. Reconocer cómo se modifica el Código Alimentario Argentino y su vinculación con las Resoluciones de Grupo de Mercosur.
4. Identificar las modificaciones de los componentes afectados en la reglamentación de etiquetado frontal
5. Adquirir conocimientos básicos de la reglamentación vigente del rotulado frontal de alimentos de acuerdo a la ley 27.642 y del Decreto N° 151/2022.
6. Identificar las características de los productos que están obligados a llevar los octógonos de advertencia.
7. Reconocer la normativa aplicada a alimentos orgánicos
8. Establecer los requisitos necesarios para la certificación de alimentos orgánicos
9. Identificar las normativas aplicadas para alimentos y establecimientos libres de gluten
10. Identificar los requisitos para denominar alimentos libres de gluten y orgánicos

N° 242

**Competencias generales**

Que el alumno:

1. **Adquiera conocimientos y herramientas actualizadas** sobre legislación alimentaria aplicables a lo largo de la cadena de valor agroalimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final.
2. **Identifique los principales organismos normativos, de fiscalización y agencias de seguridad alimentaria.**
3. **Incorpore conocimientos operativos sobre la legislación alimentaria** en los ámbitos más cercanos: Argentina, el bloque Mercosur, Estados Unidos, Canadá, y la Unión Europea.
4. **Aplice criterios específicos para el desarrollo de etiquetado nutricional y frontal de alimentos.**
5. **Reconozca la normativa establecida para alimentos orgánicos y libres de gluten**
6. **Identifique los requisitos aplicados para la normativa de alimentos orgánicos y libres de gluten**

N° 242

## INTRODUCCIÓN

El Código Alimentario Argentino es el instrumento legal que se aplica en todo el territorio nacional, es una unidad integradora que tiene como objetivo garantizar alimentos inocuos para la población como así también regular los aspectos vinculados con las relaciones comerciales y acuerdos internacionales. Este documento está en constante actualización y en él se encuentran las regulaciones oficiales de los productos alimenticios como así también de los establecimientos productores, elaboradores y comercializadores.

El procesamiento de alimentos a nivel industrial atribuido a los cambios en la alimentación ocurridos a lo largo de los años, ha incrementado el contenido de nutrientes críticos como azúcares, grasas y sodio, provocando la aparición de enfermedades crónicas como obesidad, diabetes e hipertensión. Es por eso que se propuso incorporar el etiquetado frontal en aquellos productos ultraprocesados como medio de comunicación de advertencia sencilla, práctica y efectiva para informar a la población y contribuir a guiar la compra.

El contenido del curso está organizado de tal forma que conduce al estudiante a la apropiación del conocimiento y despierta el interés y motivación por esta área. El conocimiento de la legislación del código alimentario argentino otorga una herramienta fundamental para el manejo de alimentos, por otro lado los contenidos del etiquetado frontal permitirá que los alumnos se apropien de las nuevas reglamentaciones aplicadas a aquellos productos ultraprocesados, y a su vez, evaluar alternativas tecnológicas para mejorar las características de los alimentos.

## CONTENIDO TEÓRICO

**Unidad 1: Sistema Nacional de Control de Alimentos y Código Alimentario Argentino.** Definición e importancia de la legislación alimentaria en la salud pública. Sistema Nacional de Control de Alimentos en Argentina. Codex Alimentarius. Generalidades. Ley N° 18.284. Código Alimentario Argentino (CAA). Estructura y generalidades. Importancia del CAA en el cuidado de la inocuidad de los alimentos. Características de los capítulos que conforman el CAA. Retiro de alimentos.

### Unidad 2. Rotulado de alimentos.

Rotulado de los alimentos: importancia y utilidad. Capítulo V del Código Alimentario Argentino: Normas para la rotulación y publicidad de alimentos en el territorio nacional y Reglamento Técnico del Mercosur para la Rotulación de Alimentos Envasados. Información obligatoria que debe figurar en el rótulo de un alimento según el Código Alimentario Argentino. Valor diario. Porciones según grupo de alimentos.

N° 242

**Unidad 3. Ley de Etiquetado Frontal**

Ley 27.642. Análisis del Anexo II del Decreto Reglamentario N° 151/2022. Objetivos. Sujetos obligados. Sellos en la cara principal. Sellos de advertencia. Valores máximos, Productos exceptuados, Declaración de cantidad de azúcares, Prohibiciones en envases, Publicidad, promoción y patrocinio. Establecimientos educativos, Definiciones, Sanciones, Vigencia.

**Unidad 4: Legislación de alimentos especiales**

*Alimentos orgánicos:* Definición, clasificación, características, ley de alimentos orgánicos. Organismos de certificación de alimentos orgánicos, producción de alimentos en Argentina. Perspectivas a nivel mundial, trazabilidad de productos orgánicos, requisitos para rotulado, tendencias de consumo.

*Alimentos libres de gluten:* Definición, requisitos de establecimientos elaboradores, trazabilidad de productos libres de gluten, buenas práctica de manufactura de alimentos libres de gluten, requisitos para rotulado de alimentos, tendencias de consumo

**CONTENIDO PRÁCTICO**

Trabajo Práctico 1. Legislación Alimentaria. CAA.

Trabajo Práctico 2. Retiro de Alimentos.

Trabajo Práctico 3: Alimentos orgánicos y libres de gluten.

Seminario: Exposición en grupos sobre el análisis del etiquetado frontal de un alimento.

**METODOLOGÍA**

La metodología del dictado plantea una modalidad híbrida con encuentros mixtos presenciales y virtuales, divididos en clases teóricas y prácticas. Los alumnos tendrán a disposición el material bibliográfico en la plataforma virtual. En el desarrollo de las clases prácticas se brindarán las pautas para el desarrollo de los prácticos y se acompañará en la resolución y análisis de los resultados obtenidos.

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

Clase	Duración	Modalidad	Tema/Práctico	Docentes Responsables
1	3 h	Teórico	Unidad 1	Esp. Ing. Claudia Tapia
	2 h	Práctico	Práctico 1	
2	3 h	Teórico	Unidad 2	
	2 h	Práctico	Práctico 2	
3	3 h	Teórico	Unidad 3	
	2 h	Práctico		
4	3 h	Teórico	Unidad 4	Lic. María Paula Briones Dra. Lic. Ana Paula Olivares La Madrid
	2 h	Práctico	Práctico 3	
5	4 h	Seminario	Seminario	Esp. Ing. Claudia Tapia Lic. María Paula Briones Dra. Lic. Ana Paula Olivares La Madrid

**EVALUACIÓN**

La evaluación del curso consistirá en la exposición de un seminario sobre el análisis del etiquetado frontal de un alimento.

**APROBACIÓN DEL CURSO**

Para aprobar el curso, los alumnos deben cumplimentar con los siguientes requisitos:

- ❖ Asistencia del 80% clases teórico-prácticas.

N° 242

- ❖ Aprobación del 100 % de los Trabajos Prácticos.
- ❖ Aprobación del seminario.

### MATERIAL PARA LOS ALUMNOS

En la Plataforma Moodle los alumnos tendrán a su disposición una copia en formato pdf de las diapositivas de las clases teóricas y las guías de los trabajos prácticos.

### RECURSOS DIDÁCTICOS

- ❖ Plataforma Moodle para la organización, carga de bibliografía y material del curso.
- ❖ Proyección de diapositivas en power point.
- ❖ Vídeos

### INSCRIPCIÓN E INFORMES:

Esp. Ing. Claudia Tapia, e-mail: [claudiatapia@ing.unsa.edu.ar](mailto:claudiatapia@ing.unsa.edu.ar)

Dra. Lic. Ana Paula Olivares La Madrid, e-mail: [olivareslamadridap@gmail.com](mailto:olivareslamadridap@gmail.com)

Fecha tentativa de inicio: Lunes 12 de agosto de 2024

### DÍAS Y HORARIOS

Lunes a viernes por la mañana. Horario a coordinar con los estudiantes en el primer encuentro que será a horas 09:00 am.

Fechas propuestas: 12, 13, 14, 15 y 19 de Agosto.

### CANTIDAD TOTAL DE HORAS A ACREDITAR

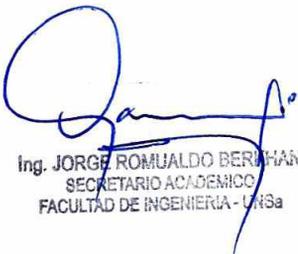
Se propone acreditar el máximo de 30 horas como Curso Complementario Optativo con Evaluación

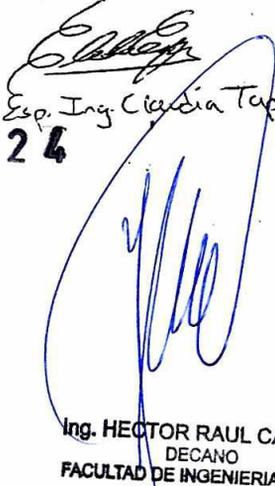
Total de horas presenciales	16
Horas estimadas para la resolución de los trabajos prácticos	8
Horas estimadas para la preparación del seminario	6
<b>TOTAL DE HORAS A ACREDITAR</b>	<b>30</b>

## BIBLIOGRAFÍA

- CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)
- SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS. DECRETO 815/99  
[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/Decreto\\_815/815-99.htm](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/Decreto_815/815-99.htm)
- ANMAT – INAL  
<http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp>
- ANMAT – SISTEMA NACIONAL DE VIGILANCIA ALIMENTARIA  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/farmaco/vigilancia\\_alimentaria.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/farmaco/vigilancia_alimentaria.asp)
- SENASA  
<http://www.senasa.gob.ar/>
- CONAL – Comisión Nacional de Alimentos  
<http://www.conal.gob.ar/>
- RENAPRA - Red Nacional de Protección de Alimentos  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/BoletinesBromatologicos/inspectores\\_bromatologicos\\_red.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/BoletinesBromatologicos/inspectores_bromatologicos_red.asp)
- Ley de etiquetado frontal.  
<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal#ley>.
- Etiquetado frontal de alimentos.  
<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal#titulo-1>.
- Curso de Etiquetado de Alimentos.  
<https://www.capacitarte.org/curso/curso-etiquetado-alimentos-online>
- <https://www.youtube.com/watch?v=4zQu2s2aBhw&list=PLyy3c-xBFUS7q-bCzJNWExtatYKlCmDfr>.
- Etiquetado frontal de advertencias en Argentina.  
<https://www.paho.org/es/etiquetado-frontal-advertencias-argentina>.

RESOLUCIÓN FI N° 242 -CD- 2024

  
Ing. JORGE ROMUALDO BERHAN  
SECRETARIO ACADÉMICO  
FACULTAD DE INGENIERÍA - UNSa

  
Esp. Ing. Cecilia Topica  
Ing. HECTOR RAUL CASADO  
DECANO  
FACULTAD DE INGENIERÍA - UNSa